



Für unvergleichlichen Pizzagenuss

Begeistere Familie und Freunde mit Pizza in Restaurantqualität – zubereitet im einzigen Backofen, der von der Scuola Italiana Pizzaioli empfohlen wird. Gebacken bei 340 °C, braucht dein PizzaExpert-Backofen nur 2,5 Minuten für unvergleichlich authentischen Pizzagenuss.

Produktvorteile & Ausstattung

Der einzige Backofen, der Pizza in nur 150 Sekunden in Restaurantqualität backt

Der PizzaExpert-Backofen backt bei 340 °C und serviert dir und deinen Gästen in nur 150 Sekunden eine Pizza mit luftig-leichtem, herrlich knusprigem Rand. So gut, dass sie von der Scuola Italiana Pizzaioli, der italienischen Pizza-Akademie, empfohlen wird.



Automatische Schritt-für-Schritt-Anleitung für einfach perfekte Ergebnisse

Das EXCite Touch-Display des PizzaExpert-Backofens führt dich einfach durch alle Schritte – von der richtigen Einschubebene über die optimale Aufheizzeit bis zum idealen Zeitpunkt zum Einlegen und Herausnehmen der Pizza.



Pizza App für authentischen Teig & perfekte Beläge

Die AEG App führt dich Schritt für Schritt durch die Zubereitung von authentischem neapolitanischem und klassischem Teig für Pizza in Restaurantqualität. Außerdem zeigt sie dir, wie vielfältige Beläge gelingen und liefert zusätzliche Inspirationen rund ums Pizzabacken.



Einzigartiges Zubehör für perfekte Ergebnisse

Die gusseiserne Pizzaplatte ist speziell für die hohen Temperaturen von 340 °C ausgelegt, die für eine Pizza unverzichtbar sind. Der perforierte Pizzaschieber ergänzt das Set perfekt und ermöglicht müheloses Handling ohne Anhaften.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch abwischen.



- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Elektrohändler-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- EXCite Display mit Kochassistent
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 340°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 18 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Beleuchtung (Watt)	40
Beheizungarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen	Anschluss	Elektrisch
		Bauart	Einbaubackofen
		Geräusch (dB(A) re 1 pW)	44
		Bruttogewicht (kg)	38.9
		Nettogewicht (kg)	37.9
App-Steuerung	WiFi	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Anschlusswert (Watt)	3490	Zubehör	1 Kombirost
Dampf Kategorie	keine	Auszüge	Side grids Easy entry
Timer	PUX	Kabellänge (m)	1.5
Nettovolumen Backraum (L)	72	Netzstecker	Schuko-Stecker
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Mitgeliefertes Zubehör	Pizza kit, FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar), Wood screws
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x596x569	Material Innenwände	Grau emailliert
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Anzahl der Garräume	1
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	PNC	949 288 080
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3490		
Temperaturbereich	30°C - 340°C		
Größe des Backblechs (cm²)	1424		
Beleuchtungsart	1, hinten		
Energy efficiency index EEI Main Oven	61.2		

